

Medienmitteilung

Kulinarischer Herbst – Regional erste Wahl

Spezialitäten aus regionalen Zutaten werden bei den Gästen und Konsumenten immer beliebter und die Gastronomie nimmt diesen Trend auf. So setzen immer mehr Restaurants auf Regionalität, die Küchenchefs und die Hoteliers arbeiten dafür mit einheimischen Produzenten zusammen.

alpinavera und Gastro-Graubünden, in Zusammenarbeit mit den Gastroverbänden in Glarus und Tessin engagieren sich für die kulinarischen Angebote in den Restaurants. Das gemeinsame Ziel ist es regionale Zutaten vermehrt und nachhaltig in die Küchen zu bringen, damit der Gast regionale und authentische Menüs geniessen kann. Der Kulinarische Herbst ist eine Promotionsmöglichkeit für Gastronomiebetriebe, die konsequent regionale Spezialitäten anbieten.

12 Gastgeber aus den Kantonen Graubünden, Tessin und Glarus freuen sich auf Sie!

Ab dem **12. September bis zum 30. Oktober 2022** bieten die nachfolgenden Hotels und Restaurants echte, regionale Gerichte an, das heisst, sie verwenden für das alpinavera-Menü regionale, zertifizierte Produkte oder beziehen sie direkt beim Urproduzenten. Für viele dieser Betriebe ist es jedoch selbstverständlich, nicht nur während des kulinarischen Herbstes, sondern ganzjährig auf Regionalität zu setzen.

- Zunfthaus zur Rebleuten, Chur
- Seniorenzentrum Rigahaus, Chur
- Ustria PUNTREIS, Disentis / Mustér
- s'nani, Laax
- Hotel medelina, Curaglia
- Agriturismo Miravalle, Brusio
- Albergo Croce Bianca, Poschiavo
- Ristorante Motrice, Poschiavo
- Locanda Marco, Bellinzona
- Locanda – Villaggio di vacanza TCS, Piotta
- Restaurant Kubli, Glarus
- Seminarhotel Lihn, Filzbach

Kooperation mit 100% Valposchiavo

100% Valposchiavo steht in der Landwirtschaft für die Produktion einer einzigartigen breiten Palette erstklassiger Produkte des Puschlavs. Dank der Innovationskraft und des Pioniergeistes der Landwirtschaft werden 94% der Landwirtschaftsflächen von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bewirtschaftet. Drei Gastronomiebetriebe beteiligen sich zum zweiten Mal am diesjährigen kulinarischen Herbst und sorgen dafür, dass diese Produkte auf die Teller der Gäste gelangen.

Wer ist alpinavera?

alpinavera ist eine Non-Profit-Organisation für die Unterstützung der Vermarktung und Sichtbarmachung der regionalen kulinarischen Spezialitäten. alpinavera wird von den Produzenten

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte



und den vier Kantonen Graubünden, Uri, Glarus und Tessin getragen. Lebensmittel so einzukaufen, dass regional die erste Wahl für den Konsument ist und dieser auch auf den ökologischen Fussabdruck der Regionalprodukte achtet, ist unsere Mission. Die Spezialitäten werden von engagierten Bäckern, Käsern, Metzgern und Direktvermarktern hergestellt. alpinavera bietet den beteiligten Lebensmittelhandwerkern Unterstützung im Marketing und bei der Zertifizierung der Regionalprodukte an. In der Regel dürfen Produkte mit dem Gütesiegel «regio.garantie» ausgezeichnet werden, wenn sie zu mind. aus 80% regionalen Zutaten bestehen. Auch muss wenigstens $\frac{2}{3}$ der Wertschöpfung in der Region generiert werden. In der Gastronomie ist eine Speise dann echt regional, wenn sie mit mind. 60% Zutaten aus der Region zubereitet wurde.

Eco Score von «beelong»

Seit April 2022 sind gut 2'500 zertifizierte Regionalprodukte aus den Kantonen Graubünden, Uri, Glarus, und Tessin hinsichtlich ihres ökologischen Fussabdruckes und Nachhaltigkeit bewertet. In Zusammenarbeit mit beelong führt alpinavera flächendeckend den Eco score ein: Eine Kennzeichnung für Lebensmittel, welche deren Umweltwirkung und Nachhaltigkeit bewertet.

Porträt alpinavera

Der Trägerverein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Glarus, Uri und Tessin. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern, die die Richtlinien für Regionalmarken erfüllen, ein gemeinsames Marketing an. Die Richtlinien besagen im Wesentlichen, dass Produkte, die mind. 80% regionale Zutaten enthalten, das Gütesiegel „regio.garantie“ führen dürfen, so auch genehmigte Kulinarische Erbe Produkte, die aus mind. 80% Schweizer Zutaten bestehen. In der Gastronomie ist eine Speise dann echt regional, wenn sie mit mind. 60% Zutaten aus der Region zubereitet wurde. In jedem Fall muss mind. $\frac{2}{3}$ der Wertschöpfung in der Region generiert werden. Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten.

Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

Porträt GastroGraubünden

GastroGraubünden versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche. Er stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. Allen Dienstleistungen liegt ein Ziel zugrunde: der Erfolg und die Zufriedenheit der Mitglieder. GastroGraubünden ist mit rund 1'000 Mitgliedern aus Hotellerie & Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband Graubündens. Die wichtigsten Aufgaben bzw. Dienstleistungen von GastroGraubünden sind die Nachwuchsförderung, die Aus- und Weiterbildung innerhalb der Hotellerie und Gastronomie, Schaffung von Mitgliederangeboten und Projekten, Einsatz für optimale Rahmenbedingungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, aktive Interessenvertretung und PR-Arbeit. Weitere Informationen unter www.grastrogr.ch

Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: info@alpinavera.ch

Tel.: +41 (0)81 254 18 50

www.alpinavera.ch

Medienkontakt GastroGraubünden:

Marc Tischhauser, Geschäftsführer

E-Mail: mt@gastrogr.ch

Tel.: +41 (0)81 354 96 96

www.gastrogr.ch

Bildmaterial und weitere Dokumente zum Kulinarischen Herbst:

<https://we.tl/t-QKloSvQQ5V>